

Terrine de brochet "Taillevent"

Sauce Nantua

Ingrédients : 1 brochet de 1kg, 500 qui donne à peu près 500g de chair ; 40g échalots ; 100g champignons ; 20g persil ; 75g beurre ; 3 œufs ; 100g farine ; 2 dl de lait ; 1 dl vin blanc sec ; 3 dl crème épaisse.

1 Laver le brochet, couper la tête, lever les filets

2 Retirer la peau des filets, couper de la partie ventrale des lamelles étroites de chair surries, 150g et couper ces lamelles en petits dés.

3 Préparer une frangipane ; faire chauffer le lait, casser les œufs en séparant blancs et jaunes ; mélanger de une terrine la farine, la moitié du beurre et le jaune d'œufs, délayer le tout avec le lait chaud

4 Verser cette pâte dans 1 casserole à fond épais et travailler le tout à feu doux à la cuillère de bois très longtemps. La pâte épaissit comme une pâte à choux, elle est cuite.

5 Huiler une tôle à passoire, verser la frangipane sur cette tôle et laisser refroidir

6 Couper la partie sableuse des champignons --- coupés en lamelles fines

7 Mettre une cuillère à dessert de beurre sur la poêle mettre les champignons sur le beurre, laisser dorer.

8 Hacher finement les échalots.

9 Chauffer les échalots, retirer-les.

10 Faire sauter les dés de brochet. Retirer-les. Déplacer le plat de cuisson au vin blanc. Laisser réduire moitié

11 Remettre champignons échalots et persil sur le vin. Laisser mijoter. Hacher le persil, l'ajouter. Remuer bien et garder au chaud.

12 Préparer la farce. Piler la farce (mouluets la + fines) en utilisant la chair restante. Assaisonner sel, poivre, ce dernier abondamment. Éliminer les arêtes.

13 Allumer le four à température douce : $u = 6$, $110^{\circ}S$

14 Ajouter la crème au foie, travailler le mélange et ajouter la préparation (champignons, échalots, oignons) Mélanger bien.

15 Beurrer une terrine, verser la préparation, couvrir et laisser cuire au bain-marie $1h\frac{1}{2}$ à 2h. Elle ne doit pas dorer et rester jaune pâle.

Faire une sauce Mantua.

16 Servir en laissant de la terrine